



Bouillon Pot-au-Feu MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN

3033710046997

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bouillon au bœuf et aux légumes déshydratés.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.
Sans exhausteurs de goût ajoutés (glutamates, inosinates, guanylates).

INGRÉDIENTS

Sel, fécule, maltodextrine, huile de tournesol, graisse de bœuf 5%, légumes 2,4% (oignon, carotte), viande de bœuf 2,4%, extrait de levure, colorant (caramel ordinaire), arômes (avec **CÉLERI**), acidifiant (acide citrique), ail, persil, antioxydant (extraits de romarin).

Peut contenir : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **CÉLERI**.
- Allergènes potentiellement présents : **ŒUFS, LAIT, GLUTEN.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Agrément sanitaire : SK 13 EÚ.

NESTLÉ PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en plastique polypropylène (PP).



MODE D'EMPLOI

- 1 - Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
- 2 - Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage Préconisé	
	Eau	Litres obtenus
20 g	1	1
100 g	5 L	5 L
500 g	25 L	25 L
1 kg	50 L	50 L
La Boîte	70 L	70 L

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos cuissons de viandes, légumes et féculents. Parfait pour corsier subtilement vos sauces et potages.



Bouillon Pot-au-Feu MAGGI® Boîte de 1,4 kg pour 70 L



CODE EAN

3033710046997

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml avec 20 g/L
Énergie	1150 kJ 275 kcal	23 kJ 5 kcal
Matières grasses	14,6 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	4,7 g	0,1 g
Glucides	31,9 g	0,6 g
- dont sucres	2,8 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,0 g	< 0,5 g
Protéines	3,0 g	< 0,5 g
Sel	45,0 g	0,89 g

Bénéfices nutritionnels

À faible teneur en matières grasses tel que préparé.

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

Nutri-Score



Tel que préparé.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- la présence de carottes et de persil enrichissant ce bouillon
- le juste équilibre entre le goût de bœuf et les légumes

Mise en oeuvre instantanée
Sans exhausteurs de goût ajoutés glutamates, inosinates, guanylates (...)
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement pratique, hermétique, refermable, empilable et entièrement recyclable.
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés.
Un bordereau de traçabilité détachable.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale: 18 mois.
À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710046997	1,4 kg	1,5 kg	129 x 129 x 216
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710262335	8,4 kg	9,07 kg	385 x 257 x 218
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613038631271	302,4 kg	357 kg	1200 x 800 x 1026

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
710015550204	12576829	B 44407699 F 44347704	2104100089	Slovaquie	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS Nanterre, ISSY-LES-MOULINEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations ?
☎ 0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
✉ Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux



Version du 24/06/2025

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2